

5-893

AD 131 46402

GA 6031877

FEB 1964

<p>84-079174/13 D13 QPPP 18.08.82 Q.P. CORP *JS 9031-677-A 18.08.82-JP-142101 (20.02.84) A23g-01 A23l-01/38 Layered spread food - comprising peanut butter and chocolate spread</p>	<p>D(3-E7, 3-H1) 229</p>
<p>C84-034023</p> <p>Compsn. is claimed which is produced by layering peanut butter and chocolate spread such that the boundaries between them in the vertical direction are distinct without being in peak-to-valley state.</p> <p>Process com: ... filling peanut butter whose viscosity during filling is ... 50000-150000 cps and chocolate spread whose viscosity during filling is about 100000-200000 cps into a container. Food can provide two kinds of taste at a time. (5pp Dwg.No.0/2)</p>	

① 日本国特許庁 (JP)

② 特許出願公開

③ 公開特許公報 (A)

昭59-31677

④ Int. Cl.³

識別記号

庁内整理番号

⑤ 公開 昭和59年(1984)2月20日

A 23 L 1.38

6971-4B

発明の数 2

A 23 G 1.00

6840-4B

審査請求 未請求

(全 5 頁)

⑥ スプレッド食品とその製造方法

⑦

⑧ 特 願 昭57-142101

⑨ 出 願 人 キュービー株式会社

⑩ 出 願 昭57(1982)8月18日

東京都渋谷区渋谷1丁目4番13

⑪ 発 明 者 山田常喜

号

⑫ 代 理 人 弁理士 藤野清規

多摩市永山3丁目4番地1-20

明 記 号

1. 発明の名称

スプレッド食品とその製造方法

2. 特許請求の範囲

- (1) ビーナッツバターとチョコレートスプレッドとを両層の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で容器に多層に充填して成るスプレッド食品。
- (2) 充填時の粘度が約5万～15万 cpa のビナッツバターと約10万～20万 cpa のチョコレートスプレッドとを容器に多層に充填することを特徴とするスプレッド食品の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、新規なスプレッド食品とその製造方法に関する。

ビナッツバターとチョコレートスプレッドは、キャンパンなどに押展塗布して食するスプレッド食品として一般に広く知られているものであり、両

層を一括して食していても風味上の異和感是比较的でない。また、各々の味も楽しめる。そこで、千の一つの断面に両層を混和させないで層状に充填しておけば、使用時に両層を別々の容器から取り出す不便さが除かれ便利なものとなる。ところでこの目的のための充填方法としては、通常上部に開口部のある容器の底部に、ビナッツバター用及びチョコレートスプレッド用の両種の吐出孔が交互に放射状に配列して下方を向いている充填ノズルを挿入し、充填開始と共に順次ノズルを容器から引きながら充填を完了する方法が採用される。しかしながら、ビナッツバターとチョコレートスプレッドは両者のなじみが悪いためガラス製などの透明な容器に上記のノズルで充填してみると両層の境界線が不規則な凹凸を示し外観上よくないという問題があり、従つて両者の境界線が比較的直線に近い状態は未だ市販されていない。

本発明の目的は、ビナッツバターとチョコレートスプレッドが層状に容器に充填されておりしかも両者の境界線が不規則な凹凸を示さない新規な

スプレッド食品とその他の製造方法を提供することである。本発明者は上記の目的を達するべく種々試練検討していたところ、両者の充満時の状態を互々一定距離に定めるとよりその目的が達せられることを知見しようやく此を示発を完成させたものである。

すなわち、本発明は、ビーナツパターとチヨコレートスプレッドとを両者の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で容器に多量に充填して成るスプレッド食品、並びに、元素時の寸法が約5万〜15万 cps のビーナツパターと約10万〜30万 cps のチヨコレートスプレッドとを容器に多量に充填することを特徴とするスプレッド食品の製造方法より成るものである。

以下本発明を詳細に説明する。

本発明においてビーナツパターとは、凝砂粉砕ビーナツ（ビーナツペースト）にシヨートニング、調味料（炭素、砂糖など）、乳化剤などを加えて混和したペースト状の食品をいい、通常水分が1〜2%多くても4〜5%止りくらいの油性の食品

(3)

を示さない状態とは、多孔ノズルを用いて透明な容器にその底部から口部へとビーナツパター及びチヨコレートスプレッドとを多量となるように充填していつた場合に、壁が若干ひずみ勝ちな充満端部（一般に容器の底部）及び充満終端（一般に容器の口部）を除いた中央部であつて容器の内壁に接れる境界線がその長さ約5cmの範囲に於いて壁と直角の方向から見て凹部または凸部があつても一つ以内の状態、もしくは2つ以上あるときは、それによる凹凸形状が同じ境界線上に於いての反復性、隣接する境界線との関係での相似性のいずれかを備えている状態をいう。これらの状態は充満を除く境界線の流れを周期的にコントロールできるときに生ずるものである。従つて両側の境界線の約5cmの長さにおいて凹部または凸部が一つ以内の状態のときは、境界線がほぼ直線に近い一方向のみのゆるいカーブ（浅い凹部または凸部一つ）となり、壁が山あるときは、例えば左の如き破じま、折のじま、フモン状じまなどとなる。さらに凹部または凸部が2つ以上

(5)

である。また、チヨコレートスプレッドとは、カカオサ（カカオマス粉末、ココアバターまたはココア）を数%（通常2%以上）含むことによりチヨコレート色とカカオの風味を示し、甜味（砂糖、ぶどう糖など）を含むことにより甘味を有するペースト状の食品をいい、好みにより玉皮粉乳、油脂（一般に水酸化物、ノートニングなどの高濃度油脂）、乳化剤などを添加して水分の比較的少ない脂肪食品とする場合と、主に乳化でんぷん、あるいは甘味成分（シラップ）などを使用添加して水分が比較的多い水性食品とする場合とがある。チヨコレートスプレッドを脂肪食品とした場合は、製法の保存中に、チヨコレートスプレッド中の水分がビーナツパター側に移行することにより主に勝ちなビーナツパターの着色が抑制される現象がある。本発明のスプレッド食品では、上記のビーナツパターとチヨコレートスプレッド（油性及び水性の両方を含む）とを両側の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で容器に多量に充填してある。ここで両側の境界線が不規則な凹凸

(7)

あつて、同じ壁に於いて反復性のあるとき、あるいは同じ境界線上では反復性がなくとも隣接する境界線と相似形となるときは、一定のリズム感のある模様となる。第1図で示すのは、境界線が不規則な凹凸を示す場合の1例であり、また第2図で示すのは、不規則な凹凸を示さない場合の1例（ほぼ直線状）である。

なお図中、1は透明な容器、2はそのヤヤツプ、3及び4は各々その容器に多量に充填してあるチヨコレートスプレッドとビーナツパター、5は両側の境界線である。

本発明で用いる容器は一般には定形性あるものが対象となるが定形性のない容器を対象としても差し支えない。また、容器の透視性は備わつていた方が所望の外から境界線模様を窺ひむことができるので好ましいが、透明性が備わつていないものであつても差し支えない（この場合は容器からスプーン等の端よりスプレッド食品をすくい取るときなど両側の断面模様などを窺ひむことができる。4例とは、壁が少くとも2以上あることをいい、

(6)

着数が多くなつてひとつの着目が狭くなることと
相違となる。着の方向は一般的にはたて方向また
は斜め方向であるが必ずしも例外はない。

以上述べた本発明のスプレッド装置を製造する
には、充填時の圧力が約5万～15万 cps のピーナ
ツパターと約10万～30万 cps のチヨコレートス
プレッドとを各層に多量に充填すればよい。ピーナ
ツパターの圧力が約5万 cps より低くなつても、
またチヨコレートスプレッドの圧力が約10万 cps
より低くなつても、またはピーナツパターの圧
力が約15万 cps を超えても、またチヨコレートス
プレッドの圧力が約30万 cps を超えても、ピーナ
ツパターとチヨコレートスプレッドのなじみが悪
くなるためかき目の境界線が不規則な形状を呈す
ようになるからである。かき目の境界線は、材
料の選択、配合の調整もしくは充填時の温度の調
整によつてはなればよい。一般に充填時の温度を
下げると充填は容易になり、品質をいけると充
填は容易になる。ピーナツパターとチヨコレ
ートスプレッドとを各層に多量に充填する時は、

(7)

充填を制限して原料中5～45%の範囲内とする。こ
のピーナツパターとチヨコレートスプレッドの配合
の割合もよいものとなる。

次に、本発明の効果を示す試験例、及び本発明
の実施例を説明する。

試験例

ガラス板の内径が直径も内径約8 cm、高さ約8
cm 1枚、ピーナツパター用6個、チヨコレートス
プレッド用6個から成る計12個の吐出孔つきノズ
ルを挿入して充填を開始。充填しつつ順次前述の
ノズルを引き抜きながらピーナツパター100g、
チヨコレートスプレッド100g計200gを各層内
に充填した。

(1) その際、チヨコレートスプレッドの充填時の
圧力を15万 cps (おて)と一定とし、ピーナツ
パター充填時の圧力をその品質を調えることによ
り種々変えて充填されてくる両層の境界線の
状況を観察したところ第1表に示すとおりと
なつた。

例えば、ピーナツパター用の吐出孔とチヨコレ
ートスプレッド用の吐出孔とが各々幾近1mm以下
方向開口している多孔ノズルを各層内近づく迄
挿入し充填しながら順次各層から引き抜くように
すればよい。引き抜く方向を垂直上向きとすれば
層は逆つて境界線はたて方向のものとなり、斜め
上向きとすれば層・境界線は斜め上向きのものとな
る。さらに垂直上向きとすると共にノズルを一
定の速度回転を与えると、境界線は凹凸形状が保
護をもつに記号境界線を形成する。

以上、本発明のスプレッド装置の概説より、外観上
も見ればよい。ピーナツパターとチヨコレート
スプレッドから成る層状の食品を調べることで
ある。また、本発明のスプレッド装置の製造方法
によれば、両者の充填の調整より容易に目的
とする食品を製造することができる。

なお、このスプレッド装置を製造するに際して、
ピーナツパターの材料を砂糖の甘味に換算して
充填率1～5%、充填率0.5～1.5%の各範囲内
とし、さらにチヨコレートスプレッドの材料を

(8)

第 1 表

(圧力の単位: 万 cps)

ピーナツパター の圧力	1	3	5	7.5	10	12.5	15	17	20	25	30
境界線の状況	×	×	×	○	◎	◎	◎	×	×	×	×

例 また、ピーナツパターの充填時の圧力を10万
cps (おて)と一定とし、チヨコレートスプレ
ッド充填時の圧力をその品質を調えることによ
り種々変えて充填されてくる両層の境界線の
状況を観察したところ第2表に示すとおりとな
つた。

第 2 表

チヨコレートス プレッドの圧力	3	5	8	10	12.5	15	17.5	20	22	25	27	30
境界線の状況	×	×	×	×	○	◎	◎	◎	×	×	×	×

例(1) 炭印、○、×印は次のことを示す。

◎: 各層の上層側及び下層側を除く中央部約
5 cm 長において、縦は凹凸が殆んどなく
ほぼ直線状。

○: 上記と同じ5 cm 長において、縦面の凹凸
または凸部が1個。

(9)

(10)

×: 上記と同じ5mm長尺において、凹部または凸部が2個以上であつて、同一境界線上における形状の反復性及び隣接する境界線との相似性のいずれも見られない。

(2) ビーナツバター及びチョコレートのスプレッドは下記の原料配合のものを用いた。

イ. ビーナツバター

ビーナツペースト	83.0(単位%)
ショートニング	9.9
ぶどう糖	4.0
食塩	1.0
脂防配モノグリセライド	2.1

合 計 100.0(%)

ロ. チョコレートスプレッド

カカオマス	7.0
砂糖	36.0
粉乳	22.0
バーム油	34.4
レシテン	0.5

(11)

チョコレートスプレッドの原料配合(単位%)

カカオマス	7.0	ショートニング	10.0
水あめ	35.0	マサンタンガム	0.3
ぶどう糖	5.0	レシテン	0.3
煉乳	23.0	食塩	0.2
エデンプン	2.8	沸水	16.4
合 計			100.0(%)

実施例2

実施例1において充満ノズルを引き抜きながら充満するに際しそのノズルにその軸芯を中心とするゆるい石目り凹部を与えたところ、ビーナツバターとチョコレートスプレッドの境界線がラセン状を示す多層のスプレッド食品が得られ、その場合上記境界線には不規則な凹凸は見られなかった。

実施例3

実施例1において充満ノズルを引き抜きながら充満するに際しそのノズルに正逆の凹部を与えたところ、ビーナツバターとチョコレートスプレッドの境界線が波線状を示す多層のスプレッド食品

(12)

ビーナツペースト 0.1

合 計 100.0(%)

(3) 充満ノズルは、直径約3mmで、下流側開口より内径3mm長さ5mm(放射状方向の長さ)の吐出孔12コをビーナツバター用とチョコレートスプレッド用とが交互に等間隔となるように放射状に配列させたものを用いた。

上記の従から、ビーナツバターとチョコレートスプレッドとを多層に充満したときに境界線が不規則な凹部を示さないためには、充満時の粘着がビーナツバターは約5万〜15万cpsであり、チョコレートスプレッドは約10万〜20万cpsであることが必要であることが理解される。

実施例4

チョコレートスプレッドの原料配合は下記のものに変更し、またその充満時の粘着は15万cpsと一一定とし、またビーナツバターの充満時の粘着は10万cpsと一定とした以外は試験例と同じ条件にして多層スプレッド食品を製造した。このものの境界線には直線状をしていた。

(12)

が得られた。この境界線は隣接するものが全て互に相似形でありリズム感のあるものであつた。

4. 図面の簡単な説明

図は、ガラス製の容器にビーナツバターとチョコレートスプレッドとをたての方向に多層に充満したスプレッド食品の正面図をほぼ実寸サイズで示すものであり、その内横1図は従来例を示し、また横2図は本発明の実施例を示す。

1…容器、2…キヤップ、3…チョコレートスプレッド、4…ビーナツバター、5…境界線。

特許出願人 ヤマニ ビー 株式会社

代理人 藤 野 清 規



(14)

426/90 426'70 JAP 59-31677

特開昭59-31677 (5)

